

Rezept

# Asia-Nudeln mit Pilzen

Ein Rezept von Asia-Nudeln mit Pilzen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Asia-Eiernudeln	Salz
<b>300 g</b> gemischte Pilze	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 1 cm)
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> neutrales Öl
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>2 TL</b> Sesamöl
<b>1 EL</b> Sesamsamen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

## Zubereitung

1. Nudeln in mildem Salzwasser nach Packungsangabe kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Streifen schneiden. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 
2. Neutrales Öl im Wok erhitzen. Pilze darin unter Rühren 3-4 Min. braten. Ingwer und Knoblauch untermischen, Pilze mit Sojasauce, Sesamöl und Salz abschmecken. Nudeln untermischen und erwärmen. Mit Sesam bestreut servieren.